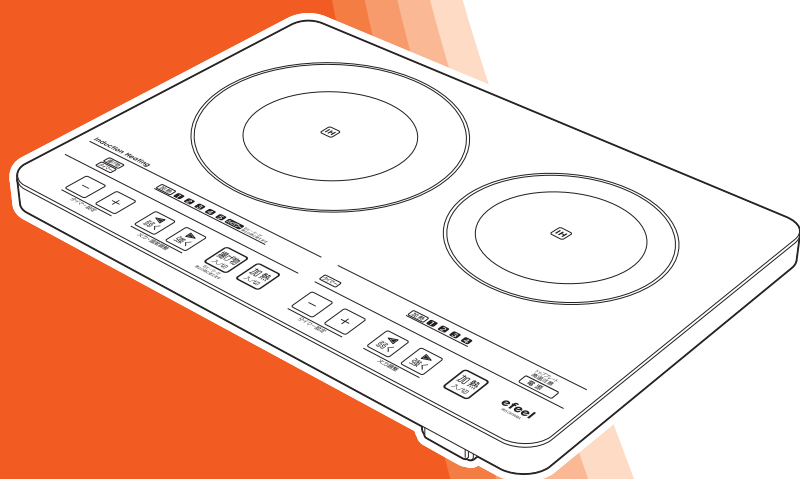
IHクッキングヒーター

EIH1470／EIH1470V

取扱説明書

もくじ

ページ

●このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。
●この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
●ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
●この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。

この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

安全上のご注意

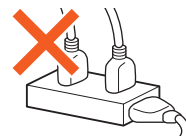
ご使用になる前に、この**「安全上のご注意」**をよくお読みのうえ正しくお使いください。
ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、**「警告」「注意」**の2つに分けて説明しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ **警告**	**誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。**
⚠ **注意**	**誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害の発生が想定される内容を示しています。**

図記号の意味

しなければならない
「強制」内容です。

⚠ 警告

●電源は交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具とコンセントを併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、
発火や感電の原因になります。
延長コードを使用される場合も、定格15A以上のものを単独でご使用ください。

●電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
発火、ショート、感電の原因になります。

●定期的に電源プラグについたほこりを乾いた布で拭き取る
湿気などで発火、絶縁不良の原因になります。

●揚げ物をするときは、次のことを必ず守る
- **そばから離れないこと**
- **揚げ物キーで調理すること**
- **底が変形していない平なべや、底がへこんでいないなべを中央に置いて使用すること**
- **900g未満の油では調理しないこと**

油が少ない場合、油温が上がりすぎて発火するおそれがあります。

●味噌汁やカレー、牛乳などを温める際は、出力を弱めにしてときどきかき混ぜる
突然沸騰して飛び散り、やけどやけがの原因になります。

●炒め物や焼き物をする際は、次のことに注意する
- **そばを離れないこと**
- **少量の油で調理するため、発火に注意すること**
- **火加減を弱めに調節して加熱しすぎないようにすること**

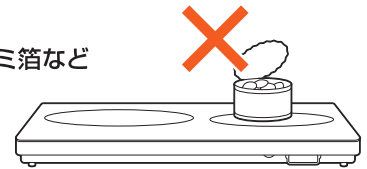
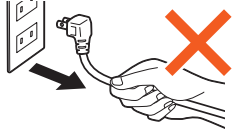
●異常の際は、直ちに使用を中止し、電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜く。
発煙・発火、感電のおそれがあります。

〔異常の例〕
- **焦げ臭いにおいがする**
- **プラグ、コードが異常に熱くなる**
- **トッププレートにひび割れができた**
- **触れるとビリビリ電気を感じる**
- **コードを動かすと、通電したりしなかったりする**

お買い求めの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

禁止

- **本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない**
  ショート・感電の原因になります。
- **分解・修理・改造をしない**
  発火・けが・異常動作の原因になります。
- **吸気口・排気口やすき間に、ピンや針金などの異物を入れない**
  感電や異常動作によるけがの原因になります。
- **電源プラグやコードは乱暴に扱わない**
- **ゆるんだコンセントは使わない**
- **傷んだ電源プラグやコードは使わない**
- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**
- **電源プラグやコードを傷付けたり、変形させない**
  加工する、高温部（排気口）に近づける、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、束ねる、重い物をのせる、挟み込むなどすると、コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。
- **子どもなど取り扱いに不慣れなかただけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない**
  感電・やけど・けがの原因になります。
- **トッププレートには、鍋以外の物を置かない**
  カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽなど
  誤って加熱すると爆発の原因になります。
  レトルトパック、アルミ箔鍋、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など
  破損によるけが、加熱による発火の原因になります。
  金属製スプーン、鍋のふたなど
  加熱によるやけどの原因になります。

- **トッププレートに強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない**
  ひびが入ったり割れると、感電や過熱・異常動作の原因になります。
- **なべの下に紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない**
  なべなどの熱で紙などがこげたり、安全機能が正しく働かず、発煙・発火の原因になります。

⚠ 注意

必ず実施

- **長期間使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く**
  絶縁劣化により、火災・感電の原因になります。
- **磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない**
  キャッシュカード・自動改札用定期券などにおいて、記録が消えたり壊れるおそれがあります。
  ラジオ・テレビ・補聴器などにおいて、雑音が入ったり音が小さくなることがあります。
- **油煙が多く出たら電源を切る**
  油が高温になっています。
  加熱を続けると発火し、火災の原因になります。

- **揚げ物調理中は飛び散る油に注意する**
  油が飛び散ってやけどの原因になります。
- **医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する**
  磁力線によりペースメーカーが影響を受けることがあります。

⚠注意

禁止

●**電源プラグを抜くときは、コードを持って引き抜かない**
電源コードが断線し、発火・ショート・感電の原因になります。

●**水のかかるところや火気の近くでは使わない**
ショート・感電・故障の原因になります。

●**不安定な場所や熱に弱い敷物の上、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使わない**
なべがすべり落ちたり、本体の熱により火災が発生するおそれがあります。

●**操作パネルや火力ランプの上に、高温のなべなどを置かない**
熱による変形、故障の原因になります。

●**吸気口・排気口をふさがない**
吸気口・排気口をふさぐと本体内部の温度が上がりすぎ、火災・故障の原因になります。

●**本体前方に物を置かない**
火災の原因になります。

●**揚げ物をするときはガスコンロなど他の器具で加熱した油を使用しない**
温度調節装置が働かず、異常過熱し火災の原因になります。

●**空だきや加熱しすぎない**
なべが熱くなり、やけど、なべの破損、
本体の故障の原因になります。

●**使用中、使用後しばらくはトッププレートに手を触れない**
使用後しばらくはトッププレートが熱くなっていますので、やけどをすることがあります。

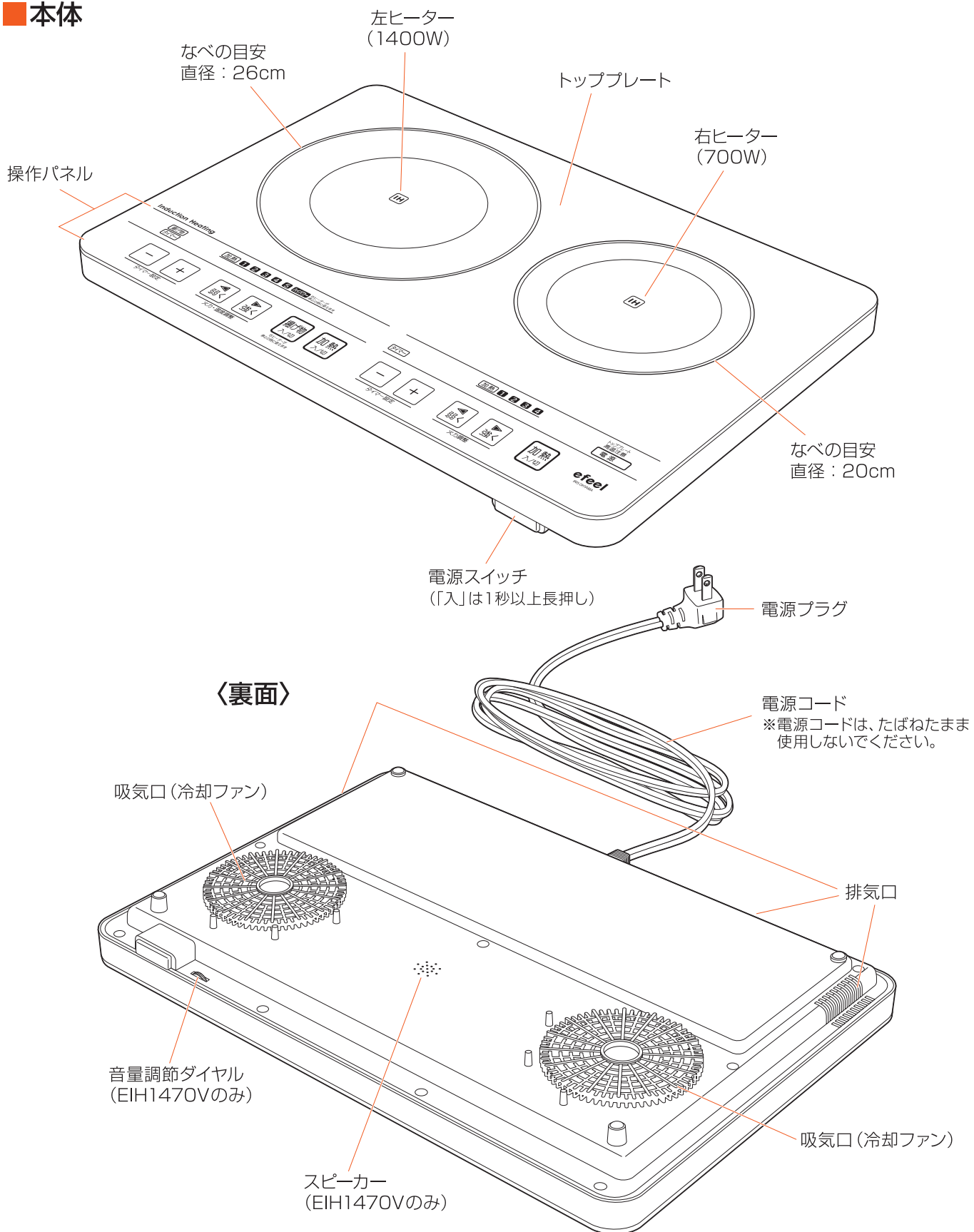
●**本体になべをのせたまま持ち運ばない**
なべがすべり落ち、やけど・けがの原因になります。

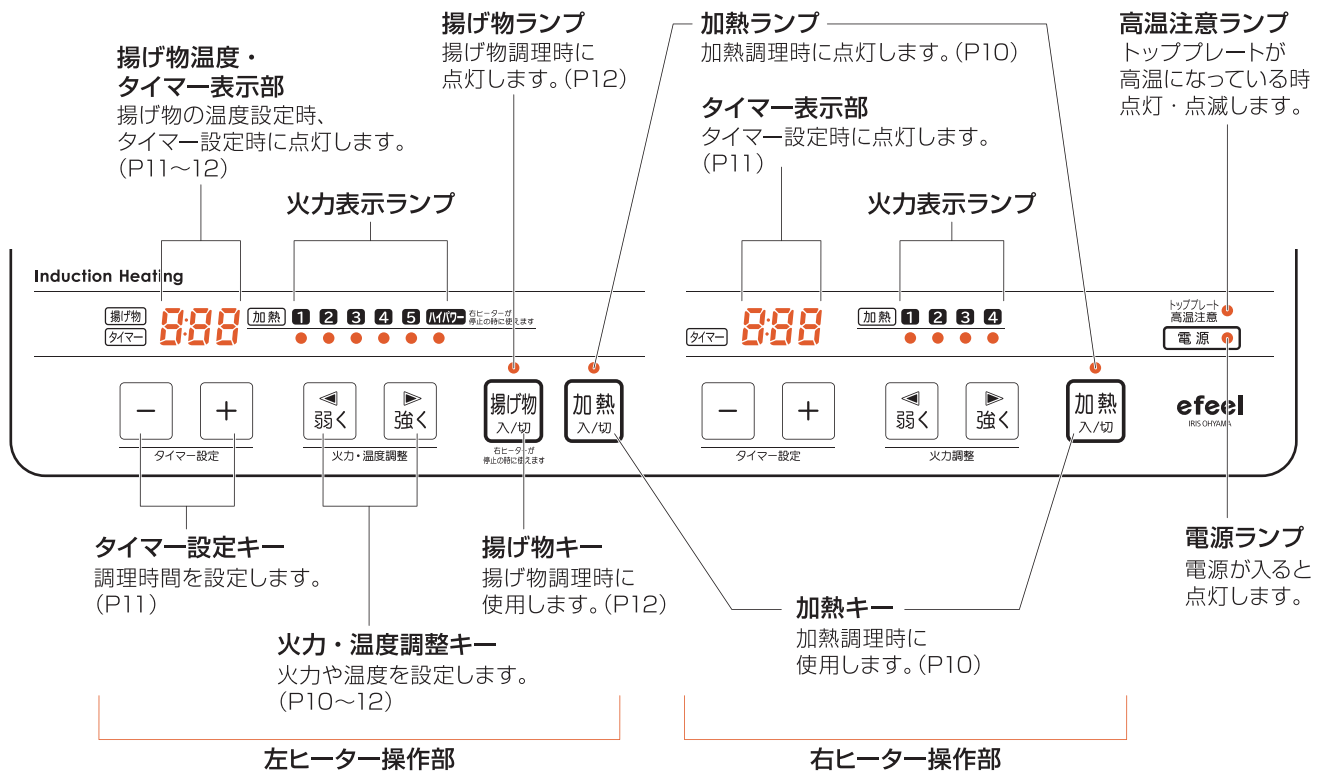
●**調理以外の目的で使わない**
異常過熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。

その他のお願い

●使用中トッププレートに金属製の小物(ナイフ、スプーンなど)を置かないでください。
●本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。
●他のIHクッキングヒーターの上で使わないでください。
または、トッププレートの上で他のIH調理器(炊飯器など)を使わないでください。故障の原因になります。
●市販のリモコンコンセント・タイマーコンセントは使用しないでください。
●トッププレートに酸の強い食品(ジャム・レモン汁・梅などを使った食品)が付いた場合は、早めにふき取ってください。変色の原因になります。
●本体下部のキャビネットなどに調味料・食品などを置かないでください。
●害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因になります。適切な環境下でご使用ください。
●なべ底・トッププレートに付いた汚れや異物は落としてから調理してください。トッププレートが汚れる原因となり、また、汚れや異物が付いたまま調理すると、なべ底とトッププレート(ガラス面)がくっつき、割れの原因になります。

各部の名称

■本体

※イラストはイメージのため実際と多少異なります。

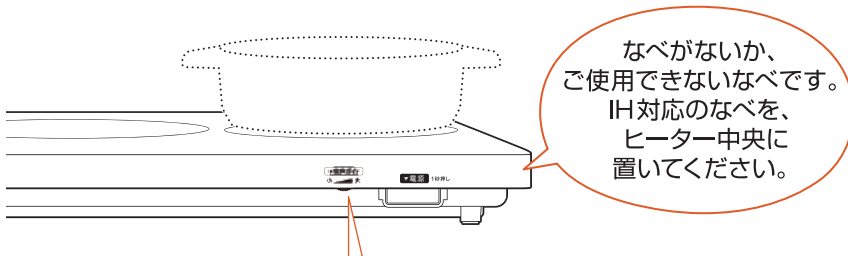
■操作パネル

■音声ガイド（EIH1470Vのみ）

本製品には、音声ガイドによる操作アシスト機能がついています。

以下の操作時には、音声ガイドにて操作内容や設定温度をお知らせします。

- 電源を入れたとき／切ったとき
- タイマー設定
- 加熱調理のとき
- 揚げ物調理のとき

安全機能が働いたときに、考えられる原因と対策を音声でお知らせします。

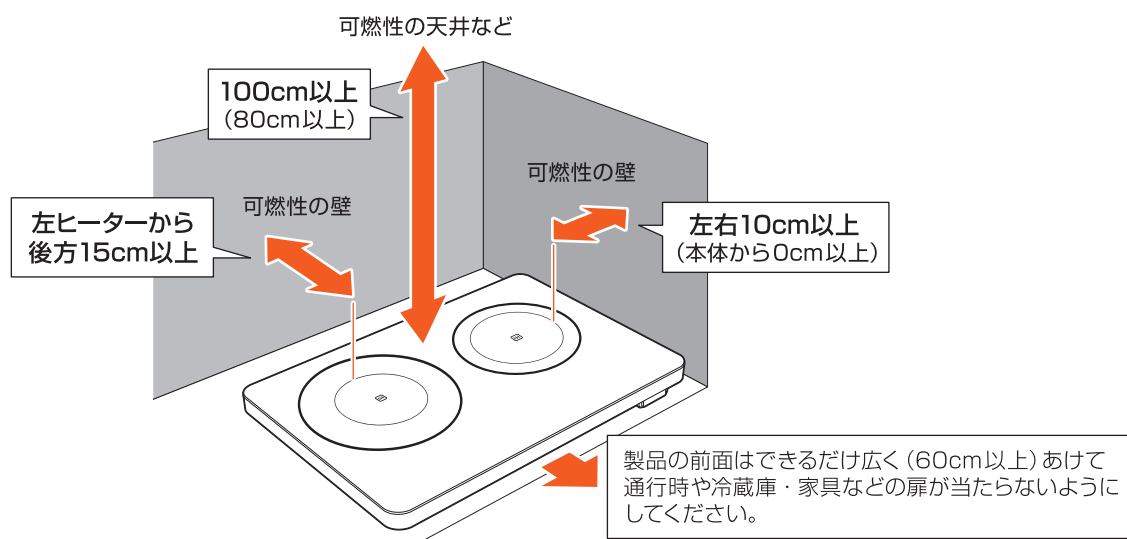
- なべ検知機能が働いたときは…

お使いになる前に

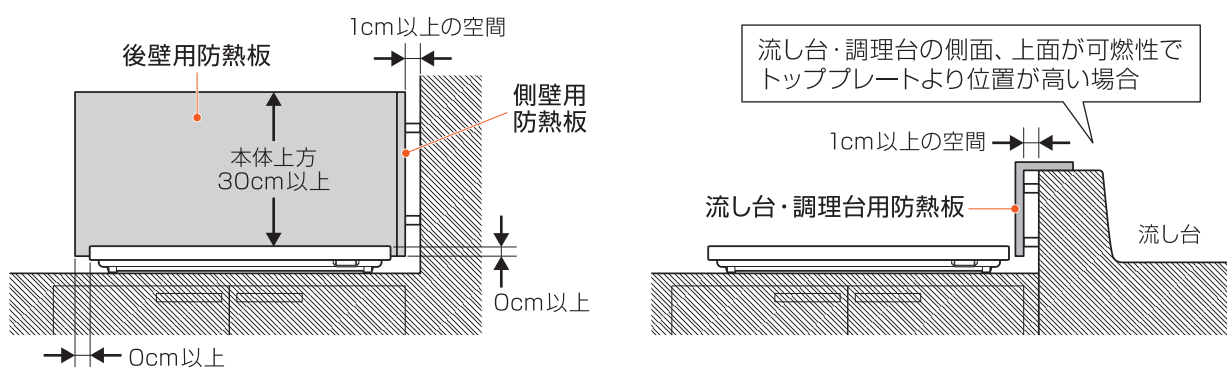
使用場所について

設置を始める前にご確認ください。

●壁・天井などからの距離

■周囲が可燃性の場合（防火構造壁以外のとき。不燃壁の場合はその限りではありません。）

※（　）内は不燃性の壁または防熱板を設置した場合
※防熱板を設けたとき、機器周囲の木壁温度が室温35℃の時100℃を超えない断熱性があることをご確認ください。

■可燃性の壁から上記の距離を離せない場合

市販の防熱板または、金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を取り付けてください。

●湿気の少ないところに設置する

●十分換気のできるところに設置する

●他のIHクッキングヒーターの上で使用しない

・IHクッキングヒーターが故障する原因になります。

●トップレートの上で、IH炊飯ジャーなどの電磁誘導加熱型調理機器を使用しない

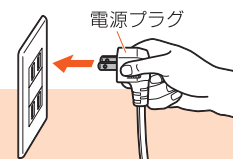
・本製品が故障する原因になります。

電源プラグを
コンセントに差し込む際は

⚠ 警告

●電源は交流100V・15A以上のコンセントを単独で使う

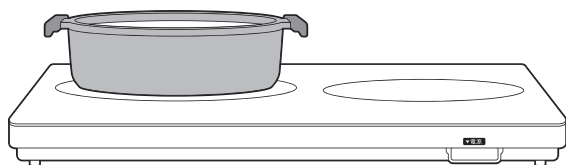
他の器具とコンセントを併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火や感電の原因になります。延長コードを使用される場合も、定格15A以上のものを単独でお使いください。

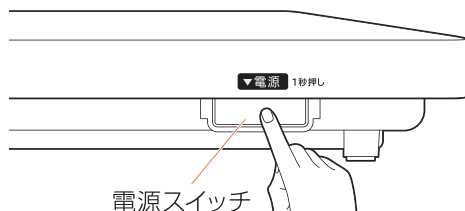
●使用中にブレーカーが切れる場合は、電気の容量を超えていることが考えられます。他の電化製品の使用を止めてからご使用ください。

安全機能について

調理中、異常があると以下のようにお知らせします。

タイマー表示部	安全機能	対応
E1	なべ検知機能	なべが使用可能か検知します。使えないなべを置いて、加熱を始めると、エラー表示の後、電源が切れます。
	なべ無し自動OFF	なべをのせないで加熱を始めると、エラー表示の後、電源が切れます。
	小物検知機能	スプーンなどのなべ以外の小物を置いて加熱すると、エラー表示の後、電源が切れます。
E6	温度過上昇防止機能	なべの底の温度が高温になり過ぎると、加熱を終了します。一旦電源を切って冷ました後ご使用ください。
表示なし	切り忘れ自動OFF	調理を始めて45分以上キー操作をしないと、「ピッ～」の音の後、電源が切れます。
E0/E2/E5	内部回路の故障	故障の可能性があります。左右どちらかでもエラーが出た場合は、電源を切ってご使用を中止してください。〈E5について〉室温が低い場所でご使用すると、本体内部の温度が適温にならず、E5を表示する場合があります。その際は暖かい場所でご使用するか、より強い火力で調理してください。それでも表示する場合は故障の可能性があります。
E3/E4	電源の電圧が異常の場合	電圧が不安定になっています。一旦電源を切った後、コンセントを単独でご使用ください。それでもエラー表示が出る場合は、ご使用を中止してください。

使えるなべの見分け方

1 なべに水を入れ、ヒーターの中央にのせる

トッププレートが熱いときは見分けができないことがあります。トッププレートが冷たいときに確認してください。

2 電源スイッチを（1秒以上）押す

3 加熱キー 加熱 入/切 を押す

○ 使えるなべは、加熱ランプが点灯

確認したらすぐに加熱キーを押して、加熱をとめる（そのまま加熱を続けるとなべが熱くなります）。

※使えるなべでも材質やなべ底の形状により、火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべは、加熱ランプが点滅

タイマー表示部に「E1」と表示された後、電源が切れる（なべは加熱されません）。

使えるなべ・使えないなべ

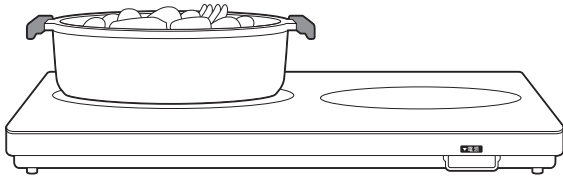
IH調理器では、材質や大きさ、形状により使えるなべと使えないなべがあります。

使用するなべは、財団法人「製品安全協会」の**SGマーク**のあるものをお勧めします。

	○ 使えるなべ	× 使えないなべ
材質	●鉄・鉄鋳物 ●耐熱ホーロー ホーローなべは空だきしたりこげつかせないようにする。 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。 ●ステンレス 18-0（SUS430等） 18-8（SUS304等） 18-10（SUS316等） ※種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。 ●多層鋼なべ ※種類によっては発熱しないことがあります。	●耐熱ガラス ●陶磁器・土なべ 市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わないでください。 なべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。 ●アルミ・銅 アルミ箔なべ（なべ焼きうどんなど）は「IH用」と表示されていても使わないでください。 なべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。
大きさ	〈左ヒーター〉 ●直径12～26cmのもの 〈右ヒーター〉 ●直径12～20cmのもの 左：12～26cm 右：12～20cm	●直径12cm未満のもの ●トッププレートからはみ出すサイズのもの
形状	●底の平らなもの 平ら ●反りが3mm以下のもの 3mm以下 ※揚げ物調理のときは反りが1mm以下のなべを使用してください。	●中華なべなど底が丸いもの ●底に段がありトッププレートに密着しないもの ●脚があるもの

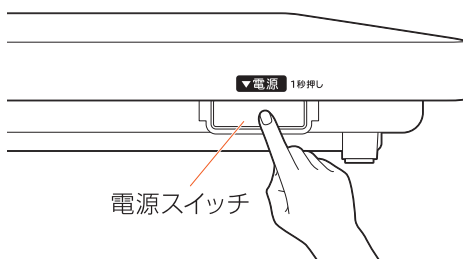
●使えるなべでも材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。
●底の薄いなべを使用すると、調理中に底が変形することがあります。変形した場合はすぐに使用を中止してください。

使い方　加熱調理（ゆでる、煮る、焼く、炒める）

1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる

●適正サイズのなべを使用してください。
（9ページ参照）

2 電源スイッチを（1秒以上）押す

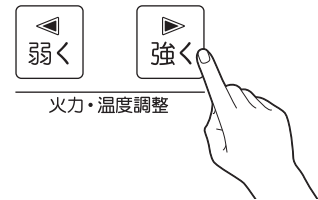
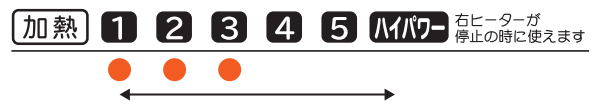
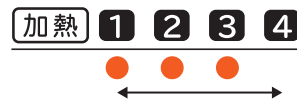
電源ランプが点灯します。

3 加熱キー 加熱 入/切 を押し、加熱を開始する

・加熱ランプ、火力表示ランプが点灯し、
加熱が始まります。
・火力は「火力3」から始まります。

左ヒーター

右ヒーター

4 火力・温度調整キー ◀弱く ▶強く を押し、火力を設定する

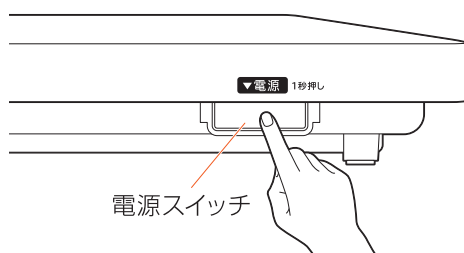
・調理中も火力を変更できます。

火力		1	2	3	4	5	ハイパワー
目安	左	約100W相当	約300W相当	約500W	約700W	約900W	約1400W
	右	約100W相当	約300W	約500W	約700W		

※右ヒーターを使用中は、左ヒーターはハイパワーでは調理できません。
※左右のヒーターを同時に使う場合は、総消費電力を超えないようヒーターの火力を調整することがあります。

5 調理が終わったら加熱キーを押す

・加熱キーを押して、加熱を停止します。

6 続けて使わない場合は電源スイッチを押す

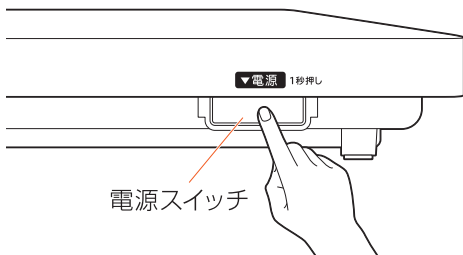
・電源ランプが消灯します。
・電源を切っても内部の温度が高いときは
冷却ファンが回ります。

使い方　タイマー調理

・タイマー調理中は切り忘れ防止機能は働きません。
・揚げ物機能使用時は使えません。
・ふきこぼれや空だきのないよう、様子を見ながら調理をしてください。
・1分～9時間50分まで設定でき、設定した時間が経つと自動的に加熱が終了します。
・設定時間の10分前、1分前に音声ガイドでお知らせします。（音声ガイド設定時／EIH1470Vのみ）

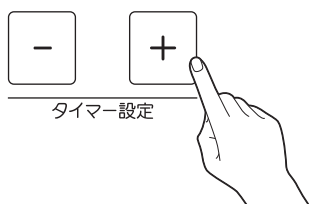
1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる

2 電源スイッチを（1秒以上）押す

電源ランプが点灯します。

3 加熱キー 加熱 入/切 を押し、加熱を開始する

・加熱ランプ、火力表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
・火力は火力3から始まります。

4 タイマーを設定する

・加熱調理中にタイマー設定 ＋ を押すと、タイマーをセットできます。
・－ ＋ を押し、設定したい時間に合わせます。

・タイマー設定キーは、短く押すと1分単位で進み、長押しすると10分単位で進められます。

・タイマー設定キーを押さず、2秒経過すると表示部のコロン（：）が点滅に切りかわり、タイマーが開始されます。

・タイマーを使用中でも火力は調節できます。

5 タイマー設定を取り消す

・タイマー設定キー － を押して時間を0秒まで戻すか、加熱キーを押して加熱をとめてください。
・タイマー設定キーは、短く押すと1分単位で減り、長押しすると10分単位で減ります。

6 タイマー調理を終了する

・設定時間が経過すると、電源が切れます。

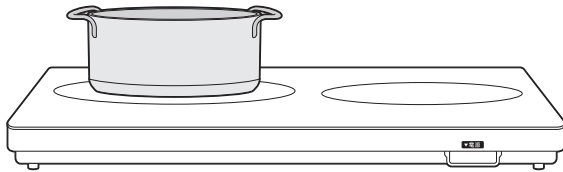
7 続けて使わない場合は電源スイッチを押す

・電源ランプが消灯します。
・電源を切っても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。

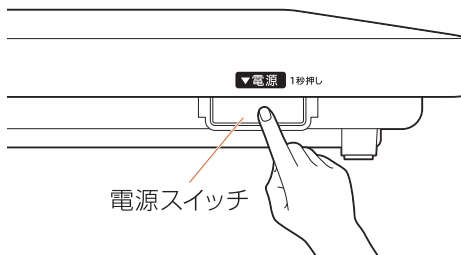
使い方　揚げ物調理（左ヒーターのみ）

警告　揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。
温度制御が正しくできず、発火の原因になります。

- ●右ヒーターでは揚げ物調理をしないでください。
- ●加熱キーを使用して、揚げ物調理はしないでください。
- ●油の量は、900g以上入れてください。
- ●なべは左ヒーターの中央に置いてください。
- ●市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- ●なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。
- ●予熱を始めたら、油の継ぎ足しはしないでください。
- ●熱い油を使って予熱をしないでください。
- ●揚げ物調理中は、そばを離れないでください。

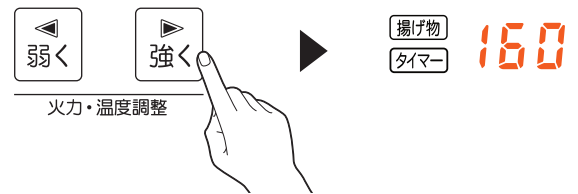
1 なべに油を入れ、左ヒーターの中央にのせる

・揚げ物調理ができるのは左ヒーターのみです。
・揚げ物調理中は、右ヒーターは使えません。

2 電源スイッチを（1秒以上）押す

電源ランプが点灯します。

3 揚げ物キー［揚げ物 入/切］を押す

・揚げ物ランプが点滅します。
・揚げ物温度・タイマー表示部が150℃を表示し、予熱が始まります。

4 火力・温度調整キー［◀弱く］［▶強く］を押し、温度を設定する

・揚げ物温度を6段階（150～200℃）に設定できます。
・予熱中も設定温度は変えられます。

・設定温度に達すると、揚げ物ランプが点滅をやめ、点灯します。

・調理中に油の温度が下がったり、設定温度を変更すると揚げ物ランプが点滅し、再び予熱が始まります。

5 調理が終わったら揚げ物キーを押す

・揚げ物キーを押して、揚げ物を停止します。

6 続けて使わない場合は電源スイッチを押す

・電源ランプが消灯します。
・電源を切っても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。

揚げ物調理の温度設定の目安 （底が平らな天ぷらなべで油900gの場合）

●なべの材質、形状、材料などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
様子を見ながら温度を調節してください。

温度表示	150	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら	↔	↔	↔	↔		
魚介類の天ぷら			↔	↔		
フライ			↔	↔		
冷凍食品			↔	↔	↔	
ドーナツ			↔	↔		

■揚げ物調理のコツ

●底のサイズが12～26cmのIH用天ぷらなべを使用する。
●油の量は900g以上入れる。
●材料を一度にたくさん入れすぎない。
（油の表面積の半分まで）
●材料にあった温度で揚げる
●油が適温になってから材料を入れる。
●新しい油を使う。
●油をよくきる。
●天かすをこまめにとる。
●天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない。

お手入れのしかた

⚠警告 ●お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行ってください。

⚠注意
●シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。
●トッププレート以外に、みがき粉やたわしを使わないでください。
●水洗いはしないでください。
●ご使用のたびにお手入れをしてください。
汚れたまま使うと、変形やこびり付きの原因になります。

■本体・トッププレート

●軽い汚れは絞ったふきんでふき取ります。
●油汚れは台所用中性洗剤を薄めたふきんにしみ込ませてふき取ります。
●トッププレートの取れにくい汚れは、液体タイプのみがき粉をつけ、丸めたラップでこすり取ります。

■吸気口・排気口

●掃除機でほこりを吸い取ります。
ほこりがついたままで使用すると故障の原因になります。

故障かな?と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、下記の点を確認してください。

状　態	考えられる原因	処　置
キー操作をしても作動しない	電源プラグが外れている	プラグを確実に差し込んでください。
使用中にブレーカーが切れる	使用できる電気の容量を超えている	他の電化製品の使用を止めてください。
使用中に電源が切れていた	電源スイッチを入れたままキー操作をしないで約5分以上経つと、自動的に電源を切ります	電源スイッチを押して、電源を入れてください。
調理中に電源が切れていた	加熱中に約45分間キー操作をしないと自動的に電源を切ります	長時間煮込むときは、タイマーをご使用ください。
右ヒーターが使えない	揚げ物調理をしている	揚げ物調理中は右ヒーターは使えません。
左ヒーターをハイパワーで使用中に火力が下がる ハイパワーが使えない	右ヒーターを使用している	右ヒーターを使用中はハイパワーは使えません。
タイマーが使えない	「揚げ物」キーを使って調理している	「加熱」調理以外ではタイマーは使えません。
調理中に「ブーン」または「ジー」という音がする	「ブーン」音は冷却ファンの音です	異常ではありません。そのままご使用ください。
	「ジー」音はなべの種類によって共振する音がします。	異常ではありません。なべの位置をずらしたり、のせ直すと音が止まることがあります。
調理中に加熱が止まる エラー表示「E1」	なべをのせていない	使えるなべをヒーターの中央にのせて、もう一度操作し直してください。
	使えないなべ、小物などをのせている	
	なべの位置がヒーターの中央からずれている	
調理中に加熱が止まる エラー表示「E5」	室温が低い場所で使用すると、本体内部の温度が適温にならず、E5を表示する場合がある	暖かい場所で使用するか、より強い火力で調理してください。それでも表示する場合は故障の可能性があります。
調理中に加熱が止まる エラー表示「E6」	温度過上昇防止装置が働いている	電源を切り、トッププレートが冷めたのを確認した後、もう一度電源を入れてください。
電源スイッチを切ってもファンの音がする	本体内部の温度が高い	本体内部の温度が高い間は、冷却ファンが作動します。温度が下がると自動的に止まります。
ヒーターの火力感がなくなる	左右ヒーターを同時に使用している	左右ヒーターを同時に使う場合は、総消費電力を超えないよう火力を調整します。
	なべ底の温度が上がっている	予熱時間が長過ぎたりして、なべ底の温度が上がりすぎると自動的に火力を調整します（火力表示は変わりません）。温度が下がると自動的に火力は元に戻ります。

それでも解決できないときは

ご購入の販売店、またはアイリスコールにお問い合わせください。

●ご自分での分解・修理・改造はおやめください。

仕様

<table>
<tr><td colspan="2">品番</td><td colspan="2">EIH1470</td><td>EIH1470V</td></tr>
<tr><td colspan="2">電源</td><td colspan="3">AC100V　50/60Hz</td></tr>
<tr><td colspan="2">消費電力</td><td colspan="3">1400W</td></tr>
<tr><td colspan="2">製品寸法</td><td colspan="3">本体：幅約560×奥行約400×高さ約60mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">コード長さ</td><td colspan="3">約2.5m</td></tr>
<tr><td rowspan="3">火力調節</td><td rowspan="2">左</td><td>揚げ物調理</td><td colspan="2">6段階（150～200℃）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">加熱調理</td><td colspan="2">6段階（約100W相当～約1400W）</td></tr>
<tr><td>右</td><td colspan="2">4段階（約100W相当～約700W）</td></tr>
<tr><td colspan="2">タイマー</td><td colspan="3">1分～9時間50分</td></tr>
<tr><td colspan="2">音声ガイド</td><td colspan="2">－</td><td>○</td></tr>
</table>

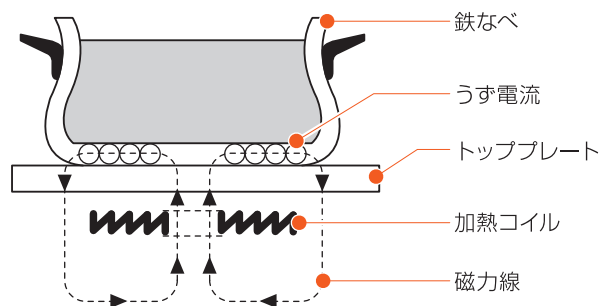
※商品の仕様は予告なく変更することがあります。　MADE IN CHINA

IHクッキングヒーター 加熱のしくみ

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。
磁力線の働きがなべ自体をヒーターのように発熱させせます。

●加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。
そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、
このうず電流がなべそのものを発熱させせます。

このような加熱のしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。
9ページを参照して使えるなべを選んでください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■保証書

お買上げの際に、所定の事項が記入されている保証書を販売店より必ずお受け取りください。
保証書がありませんと、無料修理保証期間中でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■保証期間

保証期間は、お買上げ日より1年間です。
無料修理保証期間中に故障が起きた場合は、保証書をご提示の上、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。
詳しくは、保証書をご覧ください。

■保証期間経過後の修理

お求めの販売店にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合には、ご要望により有料にて修理いたします。

■補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、最低6年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■アフターサービスについてご不明な点は

お買い求めの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

アイリスオーヤマ株式会社
〒980-8510 仙台市青葉区五橋２丁目１２番１号
ホームページ http://www.irisohyama.co.jp/

お問い合わせはお気軽にアイリスコールに
アイリスコール 受付時間 9:00～17:00
0120-311-564

P070912-024-SAY